INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um aparelho da linha Philco.
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir**.
Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, guardá-lo para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho.
•Não utilizar adaptadores ou benjamins. Sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.
•Não tocar nas superfícies aquecidas.
•Nunca desligar o aparelho puxando pelo fio. Segurar firmemente o plugue e então puxar para desconectar.
•Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.

•Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar o produto esfriar antes de limpá-lo.
•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
•Não usar o aparelho ao ar livre.
•Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
•Guardar estas instruções para futuras consultas.
•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto, além de perda da garantia.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
•Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

COMPONENTES

1.Alça;
2.Chapas ;
3.Luz verde indicadora de aquecimento;
4.Seletor de temperatura;
5.Luz vermelha indicadora de funcionamento;
6.Plugue;
7.Cordão elétrico;
8.Base do aparelho;
9.Corpo do aparelho.

FUNCIONAMENTO

Não toque nas superfícies metálicas.
Devido às altas temperaturas alcançadas, o contato com as partes metálicas podem causar queimaduras.
Utilize sempre a alça para manusear o aparelho.

FUNCIONAMENTO

•Antes de usar o produto pela primeira vez, limpar a superfície das chapas com um pano úmido e deixe secar bem.
•Conectar o plugue na tomada, a luz vermelha e a verde acenderão, indicando que o aparelho está ligado.
•Passar manteiga, margarina ou óleo para untar as chapas, utilize um pano ou papel toalha para untar.
•Ajustar o seletor de temperatura até o nível desejado (ler item **SELETOR DE TEMPERATURA** para maiores informações).
•Aguardar alguns instantes até que as chapas aqueçam.
•A luz indicadora de aquecimento (verde) irá apagar.
•Derramar a massa de waffle na chapa, procurando cobrir toda a superfície, dependendo da receita a ser preparada.
NOTA: Tomar cuidado para não derramar a massa fora das chapas pois pode infiltrar no interior do aparelho causando danos.
•Fechar cuidadosamente e aguardar o preparo.
NOTA: Durante o preparo, dependendo do tipo da massa, o waffle poderá crescer rapidamente, levantando um pouco a chapa superior. A luz de aquecimento (verde) irá acender e apagar algumas vezes, isso indica o funcionamento do termostato e que o mesmo está controlando a temperatura.
•Ao término do preparo retirar os waffles, usar utensílios de madeira ou plástico para não danificar as chapas antiaderentes.
•Depois de usar desconectar o plugue da tomada, aguardar o aparelho esfriar e proceder a limpeza.

SELETOR DE TEMPERATURAS

•Este equipamento possui um seletor de temperatura, podendo ser ajustado para cada tipo de receita.
•Caso o usuário desejar obter um waffle mais dourado e com um tempo menor de preparo, selecionar temperaturas mais elevadas.
•Abaixo segue tabela com dicas de preparo referente à posição de temperatura selecionada.

ESCALA	FAIXA TEMPERATURA	APLICAÇÃO
1 e 2	50°C – 100°C *	Aquecimento de *waffle*
3 até 6	100°C – 170°C *	Preparo lento, deixando os *waffles* mais claros
7	170°C – 220°C *	Preparo rápido, deixando os *waffles* mais dourados

*Temperaturas meramente indicativas.

RECEITA DE WAFFLE TRADICIONAL

Ingredientes:

- 1 xícara de leite;
- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 colher (cha) de açúcar;
- 2 colheres rasas (sopa) de manteiga derretida;
- 1ovo inteiro.

Modo de fazer:

Em um recipiente, misturar a farinha, leite, açúcar, manteiga derretida e a gema.
Bater a clara em neve e adicionar a massa. Misturar até ficar homogenia. Acrescentar o fermento e misturar novamente.
Com o aparelho pré-aquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas.

Dicas:

Os waffles podem ser servidos com geléia, mel, chantily, manteiga, requeijão e creme de chocolate.

WAFFLE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

•1 xícara de farinha de trigo;
•1/4 colher (chá) de sal;
•2 colheres (chá) de açúcar;
•60g de chocolate ao leite em pedaços médios;
•110ml de leite;
•1 clara de ovo;
•1 gema de ovo;
•2 colheres (sopa) de manteiga derretida;
•½ colher (chá) de essência de baunilha;
•1 colher (chá) de fermento químico em pó;

Modo de fazer:

Peneirar todos os ingredientes secos em uma bacia. Acrescentar o leite, a gema de ovo e a baunilha aos ingredientes e bata até que fiquem bem misturados. Derreta juntos a manteiga e o chocolate no microondas ou fogão, misturando depois na massa e acrescente o fermento. Bata a clara em neve, despeje 1/4 na massa para dar liga e, então, pouco a pouco, acrescente suavemente o resto da clara à massa. Com o aparelho pré-aquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas. Servir salpicando com açúcar ou canela em pó ou coberto com creme gelado de baunilha e molho de chocolate.

WAFFLE DE BATATA COM BACON

Ingredientes:

•3 xícaras de batata ralada;
•3 ovos batidos;
•1 colher (chá) de sal;
•1 1/2 xícara de farinha de trigo;
•1 colher (chá) de fermento químico em pó;
•½ xícara de óleo de soja;
•1 xícara de bacon em cubos pequenos;
•1 colher (sopa) de amido de milho;

Modo de fazer:

Frite o bacon e reserve.
Em outro recipiente, misture os ovos, o óleo, a farinha, o amido de milho e o fermento. Misture tudo muito bem. Acrescente o bacon frito bem sequinho e as batatas escaldadas e raladas, e por último, 2 colheres de sopa da gordura do bacon. Misture e com o aparelho ja pré-aquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas.

WAFFLE PÃO DE QUEIJO

Ingredientes:

•2 ovos
•½ xícara de óleo
•1 ½ xícara de leite
•100g de queijo parmesão ralado
•1 colher (chá) de sal
•2 ½ xícaras de polvilho doce

Modo de fazer:

Bata os seguintes ingredientes no liquidificador, os ovos, o leite, o óleo, metade do queijo ralado e o sal.
Com o liquidificador em funcionamento, adicionar lentamente o polvilho e o restante do queijo ralado.
Com o aparelho pré-aquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas. .

Dica:

Coloque pouca massa no aparelho, para evitar que a mesma escorra na hora do preparo.

WAFFLE DE BANANA

Ingredientes:

•2 xícaras de farinha de trigo;
•1 colher (sopa) de fermento químico em pó;
•3 colheres (sopa) de margarina derretida;
•250ml de leite;
•2 banana picada;
•3 ovos;
•4 colheres de açúcar;
•1 colher (chá) de sal;

Modo de fazer:

Junte em um recipiente todos os ingredientes secos.
Em outro recipiente, misturar o ovo inteiro, a margarina derretida, o leite e a banana picada. Acrescente esta mistura líquida com os ingredientes secos e misture bem.
Com o aparelho pré-aquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas..

WAFFLE DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes:

•1 xícara de margarina derretida,
•3 xícaras de farinha de trigo
•6 ovos, claras e gemas separadas
•1 ½ xícaras de açúcar
•1 lata de leite condensado

Modo de fazer:

Junte em um recipiente a farinha, as gemas, o açúcar e o leite condensado.
Adicione a margarina derretida e misture até a massa ficar homogenia..
Bata as claras em neve e misture delicadamente à massa e mexa bem.
Com o aparelho pré-aquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas.

WAFFLE COM PEDAÇOS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

•2 ovos
•4 colheres (sopa) de açúcar;
•1 xícara de farinha de trigo;
•1 xícara de chocolate em barras (picado);
•½ xícara de leite;
•½ de amido de milho;
•2 colheres (sopa) de manteiga derretida;
•2 colheres (sopa) de fermento químico;
•1 colher (chá) de canela em pó.

Modo de fazer:

Junte em um recipiente os ingredientes, exeto o chocolate picado e o fermento. misture bem, até a .
Adicione a margarina derretida e misture até a massa ficar homogenia.
Bata as claras em neve e misture delicadamente à massa e mexa bem. Adicione o chocolate e o fermento e misture utilizando uma colher.
Com o aparelho pré-aquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas.